

34 J 211  
(34 K 3)

特許公告

コーヒーの風味改善法

特 許 第 40-35492  
出 願 日 昭 40. 6. 16  
発 明 者 河合浩昭  
鎌倉市長谷429  
所 二宮恒彦  
横浜市戸塚区藤谷町237  
同 奥村啓二  
横浜市神奈川区白楽町8  
同 林弘一  
川崎市小倉811  
出 願 人 味の素株式会社  
東京都中央区宝町1の7  
代 表 者 鈴木孝二

発明の詳細な説明

本発明はコーヒー類に遊離アルギニンを含む加することと香味とするコーヒーの風味改善法に係り、その目的とするところは和局の操作により、より風味の優れたコーヒー類を得ること、更には、酸度の強い低品位のコーヒー類を、その風味を低くすることなく嗜好性の極めて高いものとするところにある。

本発明者等はコーヒー及びコーヒー飲料物の風味改善を以て、特に酸味の強いコーヒー類は酸味の強い性質のため嗜好性を低下させている現状を取り上げ特に中和剤につき検討した結果遊離アルギニンの中和力を利用すると風味も上々でかつ嗜好性を極めて高めることを発見し、本発明を完成した。

従来コーヒー類の品質に關し遊離アルギニンとの相関において検討したものはなく、又遊離アルギニンを用いてコーヒーを中和して風味の改善を行つたといふ事實は本発明を以て優先とすることは言及もない。

コーヒーの木はアカネ科のコーヒー属(Coffea)に属する樹木で、その果実の種子を乾燥法或は湿式法によりコーヒー豆を得、この豆を焙煎し適当なる程度で水抽出液がコーヒーと称するものである。このコーヒーは酸

度用製造用(コーヒー店レストラン並びにコーヒー飲料物)或は家庭用飲料として世界中で愛好されてゐる。特に近年はこのコーヒーの中のエキスを分を精製したインスタントコーヒーが市場に登場し、一方では前述のコーヒー豆適當なる甘味料を加えたり又、必要に応じてミルクを加えた原料品のコーヒー飲料物も市場に登場している。本方法に於て、コーヒー類とはかかるものを含めた総称である。

コーヒー類の品質並びに特許を決定する上でそのpH値は重要な性質である。本発明は遊離アルギニンの添加によつて、かかる性質を調節するものであつて、下記第1表の如く、コーヒー類の酸度をアルギニンの添加により感知に中和して官能的に酸味を軟け、且つ風味を増大せしめると同時に全体として調和のとれた味を生ぜしめるものである。因、かかる効果は遊離アルギニンの特殊な作用に基づくものであつて、単にpHの調整を苛性ソーダの様な強鹼アルカリによつて行つた場合はその効果は期待出来ない。

第1表

遊離アルギニン添加量	pH (25℃)	
	A	B
0	4.95	4.90
0.1 (3)	4.98	4.91
0.5 (15)	5.02	4.96
1.0 (30)	5.20	5.04
3.5 (45)	5.46	5.18
2.0 (60)	6.84	5.82

(註) A: リプトン社製のインスタントコーヒー  
B: M. J. B社製のインスタントコーヒー

上記両社製のインスタントコーヒー抽出液を純水に3%溶解せしめ、これにフェルギニン(遊離型)をコーヒー粉末に對して0-2.0%添加した場合のpH値の變化を25℃に於て測定したものである。尚、括弧内はコーヒー1000gに對

